



Bouchée Chanteraine



Retrouvez toutes nos infos sur <https://federationseniormoselle.fr/>

Ingrédients

Pour la pâte à choux :

¼ l d'eau

125 g de margarine

1 pincée de sel

200 g de farine

5 oeufs

Pour la farce :

Béchamel

Emincé de volaille et champignons

Mélanger la margarine, le sel, la farine et l'eau.

Remuez, et ajoutez un à un les 5 œufs.

Mélangez énergiquement.

Faites des petites voules de 5 cms de diamètre et mettez au four à 180° jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.

Garnissez les choux du mélange de béchamel et d'émincé de volaille.

Mettez au four à 170° pendant 20 minutes.

